

PRESSEMITTEILUNG

Pressemitteilung vom 28. Februar 2019

Große Unterstützung für kleine Kinder: DEHOGA Hessen engagiert sich als Gesellschafter in der gemeinnützigen Europa Miniköche GmbH

DEHOGA Landesverbände von Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Sachsen werden neue Gesellschafter / Gründer Jürgen Mädger: „Unsere Zukunft können wir nur sichern, indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben“

Wiesbaden/Bartholomä 28.02.2019. „Herausragendes Engagement zum Wohl von Kindern und deren Ernährungsverhalten zu fördern“ – das war die Grundidee der DEHOGA Landesverbände Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Sachsen, neue Gesellschafter in der gemeinnützigen Europa Miniköche GmbH zu werden.

Die Idee eines „Miniköcheclubs“ entstand bereits Ende der 1980er Jahre. Dessen Gründer Jürgen Mädger erläutert seine Intention: „Unsere Zukunft können wir nur sichern, indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben“. Ziel war und ist es, Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren für das Thema Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt zu sensibilisieren.

info@dehoga-hessen.de

Hierzu gehört insbesondere neben der systematischen Berücksichtigung des Umweltschutzes auch ein ausgeprägtes regionales Bewusstsein. Die Berufsbilder des Gastgewerbes sind dabei ganz besonders geeignet, die Themen Gesundheit, Ernährung und Umwelt miteinander zu verknüpfen.

„Europa-Miniköche“ ist eines von wenigen Projekten, das ohne kommerziellen Hintergrund das Ernährungsverhalten von Kindern und Familien nachhaltig und langfristig ändert. Durch die zweijährige Dauer lernen Kinder langsam und spielerisch ein verbessertes Ernährungsverhalten. In Hessen gibt es bereits eine Europa-Miniköche Gruppe im Main-Kinzig-Kreis unter Schirmherrschaft der Ersten Kreisbeigeordneten Susanne Simmler und organisatorischer Unterstützung der IHK Hanau-Gelnhausen-Schlüchtern. Der DEHOGA Hessen wird in den kommenden Monaten eine weitere Gruppe in Kassel aufbauen.

Mittlerweile hat sich die Miniköche-Idee zu einem europaweiten Projekt entwickelt: So gab es neben Deutschland mittlerweile Gruppen in Finnland, Österreich, der Schweiz und Frankreich.

Nähere Informationen im Detail:

Im Laufe der zweijährigen Ausbildung der „Europa-Miniköche“ finden mindestens 20 Monatstreffen statt, an denen den Kindern insgesamt über 80 einzelne Komponenten in Küche und Service vermittelt werden. Zur Bildung einer Gruppe sind entweder mehrere gastronomische Betriebe notwendig, die jeweils zwei oder mehr Monatstreffen gestalten, oder ein gastronomischer Betrieb, der in der Lage ist, alle 20 Treffen und die Aktionen alleine zu veranstalten.

Zusätzlich zu den monatlichen Treffen sollen noch verschiedene Projekte mit freiwilliger Beteiligung an jeweils vereinbarten Nachmittagen gestartet werden. Zur fachlichen Gesamtbetreuung ist die Zusammenarbeit mit dem regionalen Hotel- und Gaststättenverband oder mit einer Hotelfachschule wünschenswert. Für die Theoriestunden müssen ein Ökotrophologe, ein Ernährungsberater, eine Biologielehrkraft oder andere kompetente Personen aus dem Bereich Ernährung, Umwelt oder Selbsterzeuger zur Verfügung stehen. Jede Gruppe hat einen eigenen Schirmherrn aus Politik oder Wirtschaft. Für zusätzliche Aktionen ist es von Vorteil ein regionales Netzwerk von Erzeugern wie Landwirten, Bäckern, Metzgern, Müllern, Fischern oder aber auch großen Lebensmittelproduzenten aufzubauen. Da der Umweltschutz sowie die Bedeutung regionaler Produkte und Selbsterzeugung eine wesentliche Rolle spielen, sind hierfür kompetente Partner zu suchen. Jede Gruppe hat einen eigenen Bauerngarten vor Ort, den die Kinder mit ihren Eltern anlegen, betreuen aber auch für sich abernten dürfen.

Vor dem Start einer Gruppe bekommt jeder Teamleiter ein Handbuch in dem alle Fragen zur Durchführung einer Gruppe beantwortet werden. Für Teamleitung und Ernährungsfachkräfte werden alle notwendigen Unterlagen, Rezepte, Arbeitspläne und Formulare zur Durchführung bereitgestellt.

Zur Organisation, Durchführung und zur Finanzierung des gesamten Projektes werden Beiträge von den Gruppen, bzw. von den Eltern erhoben und in ein Poolkonto eingezahlt: Eltern zahlen pro Kind 150 Euro für zwei Jahre; Veranstalter, Teamleiter der Gruppe, oder, wie in den meisten Fällen, der Schirmherr, zahlen für die gesamte Organisation und Durchführung des Projektes einmalig 1.000 Euro für ebenfalls zwei Jahre ein. Für sozial schwache Familien werden jeder Gruppe zwei Freiplätze gewährt.

Von diesem Geld werden die Kinder mit Kochjacke, Knöpfen, Halstuch, Schürze und Baseball Cap eingekleidet. Zusätzlich erhalten sie ein eigenes Messer, einen professionellen Sparschäler, ein Spätzlebrett mit Schaber, eine Stoffserviette sowie einen Hartschalenkoffer zur Aufbewahrung. Lediglich eine schwarze Jeans und schwarze Schuhe müssen sie selbst stellen.

Jede Gruppe bekommt im Internet unter www.minikoeche.de Seiten eingestellt, in denen sie ihr eigenes Fotoalbum, ihre Partner, die Termine für die Aktionen und Monatstreffen einpflegen können.

Kindgerecht aufbereitete Ernährungslehre, die – soweit wie möglich – den Biologieunterricht unterstützen soll, wird an sechs separaten Terminen zu je drei Stunden von der Ernährungsfachkraft vermittelt. Dazu werden der Unterrichtsstoff und das Unterrichtsmaterial wie z.B. Folien, Präsentationen oder Dateien in deutscher Sprache bereitgestellt. Der siebte Termin, der zwei Stunden dauert, dient der Prüfungsvorbereitung.

Die Kinder teilen sich jeden Nachmittag in drei bis vier Gruppen in den Bereichen Küche und Restaurant auf, nach jeweils 30 Minuten wird gewechselt. Somit haben alle Miniköche alle Komponenten an einem Monatstreffen einmal mitgemacht. Zum Schluss eines jeden Treffens wird das von den Kindern gekochte Essen von den Kindern selbst serviert und anschließend zusammen gegessen.

Weitere Informationen unter www.minikoeche.eu